

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|---|---|---|---|--|
| <p>-Arròs integral amb s/ de pastanaga i tomàquet -Bunyols casolans de llegums amb all i julivert i amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">1</p> | <p>-Crema de carbassa i lenties vermelles -Pizza casolana de verdures i mozzarella amb amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">2</p> | <p>-Trinxat de patata i verdura de temporada amb oli d'all -Hamburguesa de vedella i porc amb amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">3</p> | <p>-Cigrons amb sofregit de verdures -Croquetes casolanes de mill amb amanida -Iogurt</p> <p style="text-align: right;">4</p> | <p>-Fideuà de verdures amb lactonesa casolana -Truita paisana (amb pebrots i carbassó) i amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">5</p> |
| <p>-Crema de carbassó -Pastís de mill amb carn, verdures i formatge amb amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">8</p> | <p>-Patata i verdura de temporada rostida amb oli d'herbes -Falafel casolà amb pa de pitta, amanida i s/ de iogurt -Iogurt</p> <p style="text-align: right;">9</p> | <p>-Mongetes del ganxet eco estofades amb verdures -Truita de patata i porros amb amanida i pa amb tomàquet -Fruita</p> <p style="text-align: right;">10</p> | <p>-Espirals integrals amb s/ de verdures escalivades -Bunyols casolans de llegums amb all i julivert i amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">11</p> | <p>-Arròs 3 delícies (amb porros, pastanaga i pèsols) -Pernilet de pollastre al forn amb amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">12</p> |
| <p>-Crema de carbassó -Truita de patata i ceba amb amanida i pa amb tomàquet -Fruita</p> <p style="text-align: right;"> 15</p> | <p>-Patata i verdura al vapor -Estofat gall dindi amb amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">16</p> | <p>-Amanida de lenties amb verat -Arròs amb samfaina -Fruita</p> <p style="text-align: right;">17</p> | <p>-Macarrons amb beixamel d'espínacs -Bunyols casolans de llegums amb all i julivert i amanida -Fruita</p> <p style="text-align: right;">18</p> | <p style="text-align: center;">MENÚ DE FINAL DE CURS TRIAT PER LA CANALLA</p> <p style="text-align: right;"> 19</p> |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 29 | 30 | 1 | 2 | 3 |

Aquest menú ha estat elaborat per La XupXup i revisat per Gemma Oña (dietista col·legiada núm. CAT/00719)

Els nostres productes ecològics i de proximitat estan certificats i garantits pels segells d'Intereco i Ecolocal

El 100% de les nostres verdures i fruites són de producció ecològica de proximitat i de temporada (excepte el pèsol). Totes les farines, els cereals i la pasta són ecològiques i de proximitat (excepte el mill). La mongeta blanca i la lentia vermella són ecològiques. La resta de llegums i els arrossos dependran de les collites de cada any.

Els iogurts, la llet, els ous durs i els de la truita són frescos, sencers, de producció ecològica i de productors catalans.

El peix fresc prové de les costes del Mediterrani i del Cantàbric i es pesca seguint mètodes sostenibles (segell MSC).

Els fruits secs són ecològics i del camp de Tarragona i el pa s'elabora de manera tradicional a "Cal Forner".

Amanim amb oli d'oliva arbequina ecològic de La Granadella (Lleida).

Podeu trobar més informació a www.laxupxup.cat i al nostre instagram [laxupxup_cuinalescola](https://www.instagram.com/laxupxup_cuinalescola)



Menú de cullera



Menú tradicional



Peix fresc de costa



Menú de festa

